

KüchenRunde

Max Ritter | Lukas Ruhl | Jonas Münzinger
Marcel Siegers | Beatrice Oettinger

FAUX GRAS - MAIS - KIRSCHEN (ACG1)
Ungestopfte Leber und Rohschinken von der französischen Flugente
mit allerlei Mais, Schafgarbe und Kirsche
19 €

•

LOMBARDISCHER STÖR (DG)
mit geräuchertem Kartoffelespuma, Ossietra Kaviar
und Sud von der Frühlingserbse
15 €

•

PETERSFISCH & PULPO (ACDGIN)
Gebratenes Filet vom Bretonischen St. Pierre
mit Kopfsalatherzen, Datteltomaten und PfifferlingRavioli
29 €

•

PFIRSICH MELBA (ACG)
Allerlei vom Pfirsich mit Himbeer-Financiers,
Kokossorbet und Zitronenthymian
11 €

3 Gang - 58 € | 4 Gang - 70 €

(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

HIMBEER GAZPACHO - SAUERAMPFER - FROMAGE DE CHEVRE (ACG)
Marinierte Wildkräutersalate mit gebackenem Ziegenkäse
aus dem Périgord und grünen Oliven
12 €

•

CREMIGES SCHNITZBIEGELEI (ACGI)
mit Lauchquiche, Pfifferlingen und geräuchertem Kartoffelespuma
12 €

•

COUSCOUS & SCHWARZWALD MISO (AFGI)
mit eingelegten Aprikosen, Granatapfel und 3x Blumenkohl,
dazu sautierte Erbsenschoten
24 €

3 Gang - 46 €

Oettinger's Menü

DONAULACHS - ERBSE - RADIESCHEN (ACDG)
Huchen nach Ceviche Art mit jungen Erbsen, kandierten Radieschen
und Austernkraut

•

KANINCHEN - EIGELB - STEINPILZE (GI)
Confierte Kaninchenkeule mit cremigem Stundenei
und Pot au feu von grünen Bohnen

•

VICHYSOISE (BCGI2)
Allerlei von neuen Kartoffeln mit grünem Lauch,
Kaisergranat und Imperial Kaviar

•

MAIBOCK (ACG)
Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus,
3 x Sellerie und Holunderbeeren, dazu eingelegte Feige
und ein Briocheknödel

•

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE (ACGH)
von unserem Maître Affineur Waltmann

•

SOMMERBEEREN (ACGH)
mit Topfenmousse, Mandelcrunch und Olivenöl,
dazu Cassis Sorbet

4 Gang - 70 € | 5 Gang - 80 € | 6 Gang - 85 €
(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 22 € | 5er Weinreise - 26 € | 6er Weinreise - 30 €

Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

VORWEG ODER ZWISCHENDRIN

JAKOBSMUSCHEL - WASSERMELONE - ERBSE (ADG)

Gebratene Coquilles St. Jacques mit confierter Wassermelone
und 3 x Fenchel

Vorweg oder Zwischendrin - 16 €

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDN)

mit confiertem Steinbutt, Rotbarbe und Safranfenchel,
dazu schwarzer Knoblauch und Rouille Tomate

*Vorweg oder Zwischendrin - 14 €
als Hauptsache - 24 €*

STEINBUTT - FERKEL - STEINPILZE (ADGI)

Bretonischer Wildfang Steinbutt mit knusprigem Ferkelbauch, geräuchertem
Paprika, Avocado und süß-saurer Pflaume

34 €

MILCHZICKLEIN - ARTISCHOCKE - BLUMENKOHL (AGI)

Geschmorte Schulter und Zickleinbries mit Thymianjus,
3 x Blumenkohl und gebratenen Erbsenschoten,
dazu cremige Polenta

28 €

OETTINGER'S SCHWABENSTREICH (ACGIJL)

Filetrostbraten vom Württemberger Staufensrind
mit SchalottenRotweinKruste, Pfifferlingen und allerlei von der Karotte,
dazu Schnittlauchknöpfe

32 €

Verehrte Gäste,

*die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

PFIRSICH MELBA (ACG)

Allerlei vom Pfirsich mit Himbeer-Financiers,
Kokossorbet und Zitronenthymian

11 €

SOMMERBEEREN (ACGH)

mit Topfenmousse, Mandelcrunch und Olivenöl
dazu Cassis Sorbet

11 €

Käse

von unserem Maître Affineur Waltmann

AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE (ACGH)

Pierre Robert, Livarot, St. Maure, Brin d'Amour,
L'affine au champagne rosé und Bleu de Gex au lait Cru

11 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER

2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl.

8,20 €

2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche

38,00 €

WEINGUT ALDINGER

2012 Fellbacher Lämmli Riesling Eiswein - 0,375 l. Flasche

79,00 €

WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND

2011 Auslese Cuvée - 1 dl.

7,60 €

2011 Beerenauslese Cuvée - 1 dl.

9,90 €

Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl.

6,40 €

Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl.

5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎 - Varta-Tipp Service & Küche